



Menú de temporada

Huazontles en pipián rojo *(3 piezas) \$150*

Huazontles capeados y rellenos de quesillo, bañados en pipián rojo

Aguachile de Camarón \$290

130 gr. de camarón en aguachile, con pepino, cilantro, y cebolla morada

Sopa de haba \$110

Con hierbabuena y nopal encurtido

Pescado a la sal \$650

1.2 kilos de pescado lobina en costra de sal con romero, acompañado de verduras ahumadas

Bisque de camarón \$165

100 gr. de camarón acompañado de chayote y cilantro

Escamoles \$390

100 gr. de escamol salteado a la mantequilla, guacamole y chile serrano

Gusanos de maguey \$560

100 gr. de gusanos de maguey con aguacate, chile guajillo y cebolla



Menú de temporada

English

Huauzontles en pipián rojo *(3 pieces) \$150*

Huauzontles weathered and stuffed with
cheese, bathed in red pipián

Aguachile de Camarón \$290

130 gr. of shrimp in aguachile with
cucumber, cilantro and red onion

Sopa de haba \$110

With mint and pickled cactus

Pescado a la sal \$650

1.2 kilos of bass fish in a salt
crust with rosemary, accompanied
by smoked vegetables

Bisque de camarón \$165

100 gr. of shrimp with squash and cilantro